

Con mucho gusto

1- 160 desayunos con **Jesús Llona y Garbiñe Badiola.**

Este libro nos transmite, a través de una cocina casera y sencilla, la importancia del desayuno en nuestra alimentación, con más de 160 recetas a base de numerosos y variados ingredientes. También encontramos detallada información sobre necesidades energéticas.



2- Bocadillos, sándwiches y tostas con **Joseba Guijarro Ramos.**

Con este libro se aprende a hacer bocadillos de todo tipo, desde los de toda la vida a nuevas creaciones arropadas con el pan más adecuado. También hay interesantes sándwiches y tostas muy apetitosas, ¡qué mejor almuerzo que el tradicional bocadillo!



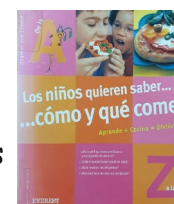
3- Saber cocinar con **Sergio Fernández y Mariló Montero.**

Si te gusta la cocina, o por el contrario no sabes cocinar, este es tu libro. Mariló Montero y Sergio Fernández te ofrecen las mejores recetas de su famoso programa de televisión. Con ellos aprenderás a realizar platos sencillos, ricos, sanos y económico. ¿Alguien da más?.



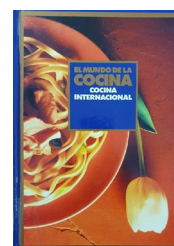
4- Los niños quieren saber... cómo y qué comer.

Ameno y divertido libro de cocina para los más pequeños, donde aprenderán los alimentos y sus secretos, razones para aprender a cocinar y los utensilios más importantes. Además da respuestas a muchas preguntas.



5- El mundo de la cocina. **Cocina internacional.**

Todas las cocinas locales son buenas y necesarias, y aquellos platos que sobrepasan las fronteras no sólo son un aporte a la cocina sino que convierten la comida en un placer.!



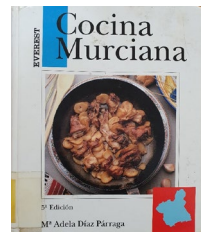
6- Un menú para cada día.

Todo un recetario que incluye una variada selección de preparaciones saludables y armónicas, tanto desde el punto de vista gastronómico como dietético, sin olvidar que la variedad, más que la cantidad, es una de las cualidades que más se aprecian en la cocina actual.



7- Cocina murciana con **María Adela Díaz Párraga**.

Cómo no, ahora toca hablar de la cocina murciana de manos de M. Adela, donde nos explica lo mucho que sabe sobre cocina murciana, una de las gastronomías más injustamente olvidadas del país. Cocina variopinta y colorista, es un lujo que ahora podemos compartir, desde los michirones al arroz con costillejas, pasando por el pisto o el arroz y habichuelas.



8- Cocinar para uno mismo con **Cristina Macía**.

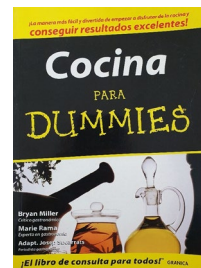
Para terminar con la maldición de los paladares solitarios, Cristina busca en este libro la forma de impedir el caos gastronómico de solteros, divorciados, estudiantes,... y organizar con rapidez un menú rico en sabores que, además de sano, resulte económico y fácil de realizar.



9- Cocina para dummies con **Bryan Miller y Marie Rama**.

¡Se acabó el llevarse las sobras de casa de mamá para no tener que cocinar en toda la semana!

Cocina para dummies te ofrece técnicas y trucos para cocinar mejor, ideas para ahorrar tiempo y dinero y una completa recopilación de fáciles recetas caseras.



10- Zumos para su salud con **Cherie Calbom y M. Keane**.

Las autoras, nutricionistas prestigiosas, explican las propiedades nutritivas, preventivas y terapéuticas de los zumos, y además presentan algunas dietas especiales de adelgazamiento, desintoxicación, etc.. además de para combatir un gran número de trastornos frecuentes.

